



Philippe Joannes élu président du groupement des M.O.F. des Alpes Maritimes

L'Assemblée Générale du Groupement des M.O.F. des Alpes-Maritimes a vu l'élection à la Présidence de Philippe Joannes qui prend la suite de Nelly Aurouze après 4 ans d'une très belle activité!

Un groupement dynamique et passionné © Fabrice Roy

En quatre ans le groupement des Meilleurs Ouvriers de France des Alpes Maritimes est passé de 25 à 34 adhérents et il est positionné sur les médias sociaux, avec en particulier la mise en ligne de sa page Facebook.

Son dîner de gala rencontre un fort succès et de nombreuses autres initiatives ont

jalonné des années riches en événements. Ainsi, l'exposition photographique « Portraits et Mains de Meilleurs Ouvriers de France » avec 30 photographies originales des Meilleurs Ouvriers de France des Alpes-Maritimes réalisées par le collectif de photographes PHOTON parcourt depuis le 9 octobre 2017 les Alpes-Maritimes. Après le Negresco, ces photographies s'exposent à la bibliothèque Raoul Mille à Nice, avant d'aller à la CMAR, au lycée Paul Augier, et au Fairmont à Monaco... où elle retrouvera **Philippe Joannès**, nouveau président, qui succède à **Nelly Aurouze**.

Philippe Joannes est le Chef Exécutif des cuisines de l'hôtel Fairmont Monte Carlo. Champenois d'origine, de parents aubergistes, il fait ses armes auprès d'adresses prestigieuses comme le Trianon Palace (Versailles), Le Royal (Deauville), le Pavillon Elysée ou Lenôtre avant de gagner le Sud, dont il exprime par sa cuisine les saveurs et l'authenticité.



13 Parisiens dans le classement des 100 meilleurs chefs au monde 2018

Dimanche 26 novembre 2017, sur la scène du Chefs World Summit à Monaco, le classement mondial des chefs par les chefs a élu Michel Troisgros en pole position.

C'est le vote des chefs par les chefs. Seuls les chefs 2 et 3 étoiles Michelin sont interrogés pour désigner selon eux, quels sont les 5 restaurants incontournables de l'année. 13 parisiens font partie de la sélection des 100 meilleures tables au monde : Yannick Alleno, Pierre Gagnaire, Pascal Barbot, Alain Ducasse, Alain Passard, Eric Frechon, Guy Savoy, Jean-François Piège, Joel Robuchon, David Toutain, Frederic Anton, Christian Le Squer, Kei Kobayashi, et Shinichi Sato

VOIR LE PALMARÈS COMPLET

VOIR LE PALMARÈS COMPLET SUR LE SITE FRANCE [EN CLIQUANT ICI](#)

VOIR LA VIDÉO DE LA CÉRÉMONIE



Guillaume Gomez parrain du festival « U PIATT'IN PIÙ » en Corse.

Pour la troisième année consécutive, Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France, chef de cuisine de l'Elysée, président de l'association des cuisiniers de la République Française et Co-Président d'Euro-toques était le parrain du festival « U PIATT'IN PIÙ », qui s'est déroulé en Corse du 6 au 7 octobre 2017, au restaurant la Litorne à Casevecchie, près de Bastia. À

l'honneur la gastronomie Corse entre les mains des meilleurs ouvriers de France.



Sébastien Chambru, Pierre Géronimi, Dominique Laporte, Henri Poch, Jean-Michel Oberli, Martial Enguehard, Guillaume Gomez, Christian Ségui Olivier Bajard ©Océane Baldocchi

« U Piatt'in Più », en Corse, désigne le couvert que l'on ajoutait jadis à sa table, pour un éventuel convive qui se présenterait à l'improviste. Le ton du festival est donné !

« C'est un honneur et un plaisir de revenir pour la troisième fois parrainer le festival et de découvrir des nouveaux producteurs et vigneronns qui mettent à l'honneur le terroir Corse ».

L'événement culinaire, dont les maîtres-mots sont Générosité, Gastronomie et Hospitalité a réuni des Meilleurs Ouvriers de France chez **Jean-Michel Oberti**, propriétaire du restaurant **la Litorne, à Casevecchie**, près de Bastia

C'est dans cet esprit de partage, qu'au cours de chaque repas, les chefs-invités ont donné libre cours à leur créativité pour exploiter de façon inédite les produits du terroir Corse.

Cette année encore, les Chefs et MOF ont été nombreux à répondre présent pour cette troisième édition de « U Piatt'in Più » :

Guillaume Gomez, MOF Cuisinier, Chef de l'Elysée & Président des Cuisiniers de la République

Martial ENGUEHARD, MOF Cuisinier, Chef du restaurant "l'atelier de martial" - Paris -

Christian SEGUI, MOF Charcutier Traiteur, Ecole de Lausanne,

Henri POCH, MOF Boulanger, école de boulangerie "le Couvent" - "L'extraterrestre du pain" - Ile-sur-têt

Olivier BAJARD, MOF Pâtissier, Champion du monde du Métier du Dessert

Sébastien CHAMBRU, MOF Cuisinier, Chef du restaurant "l'ô des vignes" - fuissé -

Philippe JOANNES, MOF Cuisinier, Chef au restaurant "fairmont" monte Carlo -
Dominique LAPORTE, Meilleur Sommelier de France, MOF en Sommellerie.
Depuis mars 2011, l'école du vin dominique laporte à ouvert ses portes à montpellier

Pierre GEROMINI, Maitre Glacier Sagone (Corse).



Le Trophée culinaire « Bernard Loiseau » placé sous l'égide de

L'Académie culinaire de France

Le cinquième Trophée culinaire « Bernard Loiseau », fondé par les Disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, se tiendra le 2 février 2016 sous l'égide de l'Académie culinaire de France et de son président Fabrice Prochasson à l'occasion des concours AGEHOTEL (Nice).

Au programme de ce concours, présidé par Dominique Loiseau (Restaurant du relais de Bernard Loiseau*), les cuisiniers participants auront à réaliser en 3h un plat chaud composé d'un duo de poissons de Méditerranée, une sauce et trois garnitures, ainsi qu'un dessert à base de gâteau au chocolat et sa glace.**



Fabrice PROCHASSON © Patrick Le Senechal

Les candidats ont jusqu'au 20 janvier 2016 pour s'inscrire. Le sujet et le règlement sont disponibles sur le site www.academieculinairedefrance.com

Les candidats seront jugés par un jury composé de chefs, MOF et membres de l'Académie culinaire de France tels que : **Guillaume Gomez** (MOF 2004, chef cuisinier du palais de l'Elysée, membre ACF), **Bernard Leprince** (MOF 1997, membre ACF), **Michel Pasquet** (vice- président ACF), **Gilles Biancheri, Jean-Marc Mompach** (membre ACF et organisateur du Trophée culinaire Bernard Loiseau 2016), **Philippe Joannes** (MOF 2000), **Marc Bayon** (MOF 2008,

membre ACF)...

Le sujet :

- **Plat chaud** : sur le thème le Rouget barbet et le Loup de la Méditerranée. Possibilité en deux cuissons. Interprétation libre et accompagné de 3 garnitures indivisuelles dont une tirée du Guide Culinaire d'Escoffier.
- **Dessert** : un entremets pour 8 personnes, au chocolat avec au minimum une texture, recouvert d'un glaçage libre, accompagné d'une sauce libre à base de Grand Marnier et au citron de Menton.

Les Récompenses :

1er candidat : le Trophée Bernard Loiseau et un stage chez Bernard Loiseau avec hébergement à l'hôtel. Un dîner au restaurant étoilé pour 2 personnes 1 médaille de l'Académie culinaire de France (valeur du lot 3000 €)

2e candidat : une coupe offerte par l'Académie culinaire de France et un diplôme d'honneur et lots des partenaires 3e candidat : une coupe offerte par les disciples d'Escoffier Pays Catalan et Occitan, diplôme d'honneur et médaille Joseph Favre de l'Académie culinaire de France et lots des partenaires.

Du 4e au 6e candidat : lots des partenaires



Trophée culinaire Bernard Loiseau en quelques mots :

Imaginé par **Gérard Oudin et Lucien Mongelli**, ce concours est à l'origine destiné à mettre en valeur les chefs de partie travaillant dans des brigades étoilées qui sont souvent inconnus du public, mais indispensables au fonctionnement de la brigade. Avec l'accord de **Dominique Loiseau**, le trophée National de cuisine **Bernard Loiseau** est alors créé.

En 2016, le salon AGEHOTEL à Nice, a le privilège d'accueillir cette compétition qui opposera six candidats : chefs, professeurs de cuisine, seconds de cuisine, ou chefs de partie dans des restaurants gastronomiques ou étoilés MICHELIN.

Infos pratiques :

La remise des prix en présence de Madame Dominique Loiseau et de Patrick Bertron aura lieu : le mardi 2 février 2016 à partir de 17 heures sur le salon AGECOTEL au Palais des expositions à Nice

Bulletin d'inscription et Règlement à télécharger sur le site : www.academieculinairedefrance.com

www.agecotel.com/



Gildas PERIN remporte le Challenge Culinaire du Président

de la République 2015

Lundi 22 juin 2015, se déroulait la grande finale du Challenge Culinaire du Président de la République. Elle a eu lieu à huit clos, dans les cuisines de FERRANDI Paris, l'Ecole française de Gastronomie, en partenariat avec METRO Cash & Carry. Ce prestigieux concours, organisé par l'association des Cuisiniers de la République Française et présidé par Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Elysée, est remporté cette année par le talentueux Gildas PERIN, Chef de partie au Restaurant Le Pavillon du Westminster Hôtel & SPA, au Touquet Paris-Plage. Le jury exclusivement composé de MOF, était présidé cette année par le chef MOF triplement étoilé Emmanuel RENAUT, de l'Hôtel-Restaurant Flocons de Sel à Megève.

Les 6 candidats en compétition ont du réaliser en 5h30 une recette originale sur la thématique du «Lapin», avec 3 garnitures, un amuse-bouche à base de gambas, ainsi qu'un «Savarin Fraise Rhubarbe» en dessert. Tous les produits ont été généreusement offerts par le partenaire de l'événement, METRO Cash & Carry.



Le jury, composé de 27 Meilleurs Ouvriers de France, a pu noter le niveau d'excellence des candidats. Après une longue délibération, Gildas PERIN, Chef de partie au Restaurant Le Pavillon du Westminster Hôtel & SPA au Touquet Paris-Plage, a été désigné comme grand vainqueur du Challenge Guillaume Gomez, Gildas Périn, Emmanuel Renaut Culinaire du Président de la République 2015.

Ce jeune normand de 23 ans, titulaire d'un BTS obtenu au Lycée Rabelais de

Caen, a fait ses classes à l'Hôtel Royal de Deauville et au restaurant à Contre-Sens à Caen, avant de rejoindre, il y a 2 ans Le Pavillon, aux côtés de William Elliot. Après avoir remporté la seconde place du Concours Créations et Saveurs l'an passé, il est bien décidé à poursuivre sur cette lancée et, pourquoi pas, à tenter le concours des MOF dans 3 ans.



Gildas PERIN a su se démarquer et séduire un jury exigeant en apportant une touche singulière à ses recettes :

- Amuse-bouche : Gambas marinée au citron vert, Pakchoï au sésame, bouillon à la coriandre fraîche
- Plat : Lapin Rex en baron aux champignons sauvages, Royal de petits pois carotte, «Œuf farci» aux oignons et foie gras, Pommes soufflées, Jus aux abatis
- Dessert : Savarin au vieux Rhum ambré, Sorbet rhubarbe et Maras des bois acidulé, crème princesse



Suite à cette journée riche en émotions, les candidats se sont rendus à **l'Hôtel Marigny, près du Palais de l'Élysée**, pour la cérémonie de remise des prix. C'est à cette occasion que le nom du vainqueur a été officiellement annoncé.

Il s'est vu offrir notamment un vase de Sèvres offert par le Président de la République, un chèque de 10 000 € offert par le partenaire METRO Cash & Carry, ainsi que de nombreux cadeaux proposés par Guy Degrenne et les champagnes Duval Leroy.

Guillaume Goupil, sous-chef de cuisine à l'Hôtel Prince de Galles à Paris et **Franck Baruzier**, professeur de cuisine au Lycée Hôtelier du Touquet (62), se sont vus attribuer les 2e et 3e marche du podium. Franck baruzier a, quant à lui, reçu le prix du Mémoire Culinaire.

Enfin, le prix du meilleur commis a été attribué à **Yves Diaz**. Celui-ci remporte trois semaines de stage dans les cuisines de la République.



Le jury composé de 27 Meilleurs Ouvriers de France

Présidents : Emmanuel Renaut et Guillaume Gomez

Cuisine :

Virginie Basselot, Pascal Grière, Christophe Haton, Jacques Henrio, Bernard Leprince, Jean-Yves Leuranguer.

Entrée :

Christophe Bacquié, Jean-Paul Bostoen, Stéphane Buron, Fabrice Prochasson, Eric Robert, Joseph Viola.

Plat :

Gérard Bellouet, Florent Boivin, Laurent Delarbre, Franck Leroy, Philippe Mille, Michel Roth.

Vin :

Antoine Petrus

Dessert :

Philippe Bertrand, Jérôme Chaucesse, Franck Fresson, Philippe Joannes, Pascal Niau, Philippe Urraca.

Crédit photos ©Stéphane Laure

